CAKE-POPS

4.4 bei 27 Bewertungen

1 h

Die beste Verwertungsmöglichkeit für einen übrig gebliebenen oder misslungenen Rührkuchen.



Zubereitung

1. Die Kuchenbrösel mit dem Mascarpone verrühren und aus der Masse walnussgroße Kugeln formen.
2. Die Kugeln für 20-30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Danach einen Stiel in jedes Kugerl stecken und die Kugeln für 15 Minuten in den Gefrierschrank legen.
4. In der Zwischenzeit die Schokoglasur zubereiten. Dafür je 20 g Kokosfett in eine hitzebeständige Schüssel legen und jeweils die weiße und dunkle Schokolade dazugeben.
5. Die Schüsseln bei 70 Grad in den Backofen stellen und warten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Glasuren glattrühren und die ausgekühlten Cake Pops eintauchen
6. Nach Belieben mit Zuckerstreuseln bestreuen und zum Trocknen in einen Steckschwamm stecken.

Zutaten

FÜR CA. 20-30 CAKEPOPS

TEIG

300 g	Kuchenbrösel
200 g	Mascarpone

GLASUR

100 g	dunkle Schokolade
100 g	weiße Schokolade
40 g	Kokosfett
	Zuckerstreusel
	Steckschwamm zum Trocknen
	Holzstiele